La Lettre
D' UNION CHAMPAGNE

• S O M M A I R E •

EDITO

2013 a été une année difficile pour l'économie de notre pays et celle de l'Union Européenne en général.
Le marché français du champagne représentant 55% des ventes et celui des autres pays de l'Union Européenne environ 25%, nous étions donc en droit d'estimer que la morosité ambiante allait sans doute impacter fortement les sorties commerciales de la Champagne.

Le mois de décembre a toutefois très bien réagi : les ventes de l'année 2013 ont atteint les 304 Millions de bouteilles vendues et le Chiffre d'Affaires champenois n'a marqué qu'un recul limité à 1 %. L'avenir peut donc être regardé avec sérénité, même relative.

On notera également que les marchés à forte valeur ajoutée se trouvent dorénavant hors des frontières de l'Union Européenne ; il faut donc s'organiser et mettre en oeuvre les moyens pour vendre « loin » !

Dans ce contexte, la tendance, initiée par la grande distribution, autour d'une «Champagne à deux vitesses » se généralise. Notre produit constitue de plus en plus un produit d'appel dans les grandes surfaces.

2014 sera sans doute une année charnière dans l'évolution du champagne avec la signature du nouveau contrat interprofessionnel.
Ce contrat cadre ne devrait connaître que peu d'évolutions et, pour UNION CHAMPAGNE, la demande de surfaces engagées étant plus importante que celle que l'on pourra offrir, le contexte est favorable. Votre Conseil d'Administration est mobilisé pour veiller à pérenniser vos intérêts.

Dans La Lettre de ce printemps, vous pourrez prendre connaissance des propos et décisions de notre dernière Assemblée Générale qui s'est tenue le 17 janvier dernier. Vous y verrez, pour les plus attentifs, une baisse du résultat, celle-ci étant liée principalement à la baisse de récolte, mais aussi aux évolutions des réglementations fiscales et autre loi de finance qui finissent à terme par impacter la rentabilité de nos entreprises !
La gestion de votre coopérative en est d'autant plus rigoureuse.

Vous trouverez également dans la partie centrale, 4 pages dédiées à l'activité commerciale d'UNION CHAMPAGNE. Vous y découvrirez quelques-unes des actions, des évènements, ou des partenariats pour promouvoir UNION CHAMPAGNE et le champagne De Saint Gall.

Nous préparons également, dès à présent, la récolte 2014.
Je réaffirme ici ce qui a déjà été écrit : "une appellation inférieure à 11 000 kg disponible mettrait en difficulté une partie de nos exploitations". En effet, nous intervenons dans des régions où le territoire est très morcelé.

Pour terminer, je suis convaincu que nous pouvons espérer un avenir qui ne peut être que meilleur…à nous de ne pas oublier de le préparer !

Le Président
Dominique FAUVET

e-mail : dfauvet@union-champagne.fr

Assemblée Générale Ordinaire

Le rapport financier



Le Chiffre d'Affaires de l'exercice 2012/2013 est en diminution d'environ 10%. Cette baisse est principalement due à l'activité vente de vins clairs. Mais Le critère "Chiffre d'Affaires" n'est pas forcément le critère le plus adapté pour juger de l'évolution de l'économie d'UNION CHAMPAGNE.

En effet, suivant les années, c'est entre 55 et 60% du Chiffre d'Affaires qui est réalisé par des activités qui ne constituent pas des centres de profit pour notre groupement puisque l'intégralité du produit perçu est restituée aux Coopératives adhérentes.

Ventes de Champagne :
baisse des volumes – hausse du prix de vente

Le produit net des ventes de champagne passe de 20 986 Keuros à 20 943 Keuros, soit une diminution de 0.2%. Le volume de nos expéditions a régressé de 48 000 bouteilles (- 2.65%), mais le prix unitaire moyen net de vente a progressé de 2.52%.
UNION CHAMPAGNE reste fidèle à sa politique qui privilégie la création de valeur par rapport à la croissance en volume.
Le taux des exportations est resté constant à 84%. Il faut rappeler qu'UNION CHAMPAGNE vend principalement dans l'Union Européenne et plus particulièrement en Angleterre et en Belgique.

Une campagne de vins clairs proportionnelle au niveau de l'appellation

Le niveau de l'appellation de la vendange 2012 comprise dans l'exercice 2012/2013 a été fixé à 11 000 kg/ha, alors que le disponible à tirer de la vendange 2011 était de 12 500 kg/ha. Les ventes de vins clairs à la vendange ont diminué dans la même proportion que la baisse du volume à tirer.
Les ventes de vins clairs sur le marché libre ont également régressé. UNION CHAMPAGNE a conservé des vins clairs de la vendange 2012, alors qu'elle s'est dessaisie, l'an passé, des vins de la vendange 2011.

Prestations de services :

Le produit global de la fonction "Services" est en retrait.
C'est le secteur tirage pour les Associées Coopératives qui enregistre la diminution la plus importante. Cependant, cette variation est totalement corrélée à celle de la baisse du volume à tirer sur la vendange 2012. L'évolution de ce poste était donc prévue.

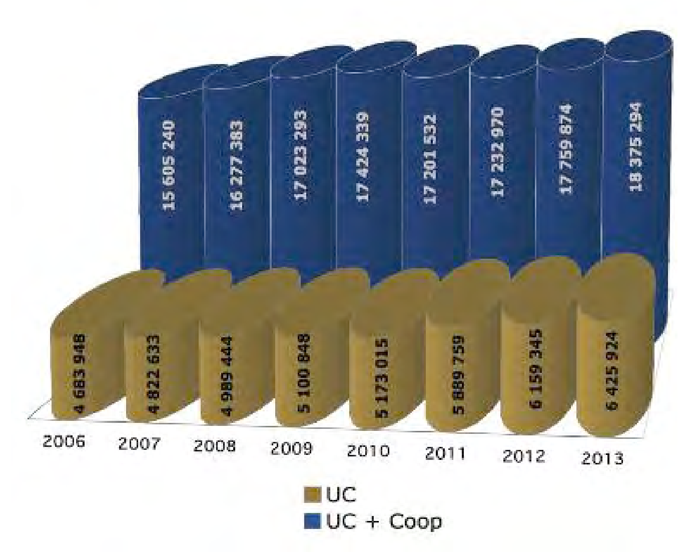
L'activité de l'atelier dégorgement a connu également une baisse. En effet, une prestation ponctuelle confiée par un négociant a été principalement effectuée sur l'exercice 2011/2012.
Par contre, le secteur remuage a connu une embellie. On remue les bouteilles de la vendange précédente dont l'appellation était importante.

Ce qu'il faut retenir ...

LIBELLÉ	EX 2012/2013	EX 2011/2012
Chiffres d'Affaires	**90 671 354 €**	100 452 589 €
Produit net des ventes de champagne	**20 943 461 €**	20 985 461 €
Produit de la vente de vins clairs	**51 056 261 €**	55 181 010 €
Produit de Services	**9 022 607 €**	9 598 995 €
Variation du stock vinicole en volume	**+ 269 519 EQB**	+ 252 718 EQB
Variation du stock vinicole en montant	**+ 4 200 595 €**	+ 2 600 162 €
Valeur ajoutée	**10 012 117 €**	10 015 239 €
Résultat de l'exercice	**2 794 620 €**	3 103 295 €
Capitaux propres	**52 112 859 €**	50 551 745 €
Ratio autonomie financière	**62,55 %**	60,84 %
Fonds de roulement	**49 909 235 €**	51 008 754 €

Une augmentation raisonnée des stocks

Evolution des stocks bouteilles
Coopératives et Union



Au 31 juillet 2013, UNION CHAMPAGNE comptabilisait 269 000 équivalent bouteilles (EQB) de plus en stock par rapport au 31 juillet précédent (Pour établir cette comparaison, tous les stocks, qu'ils soient en cercle ou en bouteilles, sont convertis en équivalent bouteilles).

Il est à noter que le tirage 2012 pour les besoins d'UNION CHAMPAGNE a été repoussé pour cause de travaux et ainsi l'année 2013 comptabilise, pour UNION CHAMPAGNE, deux années de tirage en une.

Avec un stock de 6 435 000 EQB, UNION CHAMPAGNE est autonome pour son activité commerciale.
Le niveau du stock global à UNION CHAMPAGNE (c'est à dire l'addition des droits à stock des Coopératives et de notre Groupement) est tout à fait satisfaisant. Il permet un vieillissement optimal des cuvées.

Une valeur ajoutée de même niveau

La valeur ajoutée, c'est la valeur que l'entreprise ajoute aux biens et services qu'elle a achetés à des tiers. Elle se calcule par différence entre la production de l'exercice, soit le Chiffre d'Affaires, plus ou moins la variation de stock, et les consommations intermédiaires (achat de matières premières, de marchandises et de services…).
A ce niveau d'étude de l'économie d'UNION CHAMPAGNE pour l'exercice 2012/2013, il apparaît que la valeur ajoutée entre les exercices 2012/2013 et 2011/2012, n'a pratiquement pas varié. UNION CHAMPAGNE dégage sur ces deux exercices environ 10 Millions d'euros de valeur ajoutée.
La variété des activités développées par UNION CHAMPAGNE permet cet équilibre.

Un résultat net qui retrouve son niveau 2010/2011

Nous constatons le même phénomène au niveau du résultat d'exploitation qui se situe autour de 3 020 000 euros sur ces deux derniers exercices.
L'arrivée des frais financiers de l'emprunt contracté pour la réalisation des nouveaux bâtiments, conjuguée à la diminution des excédents de trésorerie qui dégageaient des produits financiers, provoque un résultat financier négatif sur l'exercice 2012/2013. Il était positif l'année précédente.
Ainsi, le résultat de l'exercice est en retrait d'environ 330 000 euros pour se fixer à 2 828 483 euros.
Ce niveau de résultat a permis au Conseil d'Administration d'UNION CHAMPAGNE de proposer au vote de l'Assemblée Générale un montant de ristournes conséquent. Ce sont plus de 40% de ce résultat qui ont été redistribués.

UNION CHAMPAGNE en bonne santé financière

Les chiffres d'analyse financière, qui figurent au bas de la page 1 dans l'encadré, témoignent de la bonne santé financière d'UNION CHAMPAGNE qui a su, grâce aux décisions prises par son Conseil d'Administration, bien absorber le financement de la grande campagne de travaux qu'elle a initiée.
UNION CHAMPAGNE peut regarder l'avenir sereinement et en toute indépendance.







Assemblée Générale Ordinaire d'Union Champagne

Extrait du rapport moral



LA VENDANGE 2013

Encore une fois, qui l'eût cru:
un printemps maussade, long et triste comme les actualités du moment qui nous a fait perdre une quinzaine de jours sur la période végétative, et quelques kilos à la floraison de la vigne, le millerandage a fait quelques dégâts ; puis le soleil de l'été a calmé nos inquiétudes.

Cependant, le retard végétatif a demeuré et les vendanges se sont déroulées tardivement. Le choix des dates des vendanges a permis de récolter des raisins mûrs d'une bonne qualité dans l'ensemble.

Un degré moyen aux alentours de 10 et une belle acidité qui nous présagent un beau millésime, surtout dans les Chardonnay. Voilà de quoi nous réjouir !

A la lumière de ces dernières années et notamment celles qui ont subi quelques aléas climatiques, l'expression qualitative semble plus marquée dans les régions de Premiers et Grands Crus ; ce que les anciens avaient remarqué quand ils ont instauré les mentions et l'échelle des crus.

Compte tenu des nombreuses demandes qui nous parviennent, la qualité des Premiers et Grands Crus est toujours recherchée avec une demande supérieure à l'offre. Les prix devront donc s'ajuster pour une juste rémunération de la qualité.



LES PERSPECTIVES POUR UNION CHAMPAGNE

Les contrats pluriannuels de vente de vins clairs:
Avec la signature des nouveaux contrats, UNION CHAMPAGNE, en concertation avec ses Coopératives adhérentes, va redéfinir la politique de gestion de ses approvisionnements. Elle s'inscrira dans la continuité des contrats précédents: « fournir des Grands Vins de Champagne aux Grandes Marques de la Champagne et la totalité de nos volumes trouvera acquéreurs. »
Nos vins clairs seront répartis auprès de partenaires qui servent l'image de la Champagne et créent de la valeur ajoutée à la hauteur de la qualité de nos vins.
Comme à chaque renouvellement, nos contrats respecteront le cadre fixé par l'Interprofession. Tout sera en place pour la vendange 2014.







Les ventes commerciales d'UNION CHAMPAGNE:
Si UNION CHAMPAGNE réalise un bon score à l'exportation, il n'en demeure pas moins qu'elle est très dépendante à la fois du marché européen et de quelques clients très importants. Le volume de l'activité commerciale est en baisse de 16% sur les 5 premiers mois de l'exercice 2013/2014. La concentration des ventes sur quelques grands comptes, la décision de passer des augmentations sans concession, notre absence commerciale sur les pays tiers, et la conjoncture morose sur les marchés européens sont les principales explications à cette baisse.

A la vue de ces résultats, UNION CHAMPAGNE doit faire évoluer sa stratégie commerciale.

En effet, la vente de champagne fait partie des 4 piliers de la politique générale d'UNION CHAMPAGNE, pour les citer:

- La gestion de la qualité des vins,
- Les contrats de vente de vins clairs aux grandes marques de la Champagne,
- la prestation aux associés Coopérateurs et Négociants
- La vente de champagne.

Ce dernier pilier n'a jamais eu vocation à devenir prépondérant en volume et notre Conseil d'Administration ne désire pas infléchir cette politique. Il n'en demeure pas moins que l'activité commerciale est garante d'une certaine indépendance et constitue un facteur de diversification. Elle contribue à fédérer nos Adhérents et le personnel autour d'une marque de qualité. L'exploitation du haut de gamme et sa reconnaissance par les mentions "Premiers" et "Grands" Crus est une nécessité pour assurer une forte rémunération des apports des Adhérents des Coopératives d'UNION CHAMPAGNE.
Pour ce faire, nous devons confirmer et accroître la reconnaissance de la marque DE SAINT GALL, réorienter nos réseaux commerciaux plus en adéquation vers les nouveaux marchés qui tirent la valeur vers le haut, tout en se situant dans un objectif de volume compris entre 1 500 000 et 2 000 000 de bouteilles.
Nous sommes condamnés à l'excellence.
C'est le défi que l'équipe commerciale doit relever avec le

Assemblée Générale Ordinaire d'Union Champagne

Extrait du rapport moral

concours de l'ensemble de la Maison !

L'activité de la branche Services et les reprises Coopérateurs:
Le volume de tirage va s'ajuster mécaniquement au niveau de l'appellation de la vendange 2013. Par contre les autres prestations, et notamment le dégorgement, devraient connaître une activité plus soutenue.

Les reprises des Coopérateurs, si nous les comparons à celles de la famille des vignerons, se portent relativement bien (sur l'année civile 2013, elles n'ont diminué que de 3.55%). Si ces reprises se sont accompagnées de ventes, on peut conclure que les Adhérents d'UNION CHAMPAGNE continuent à prendre une part active aux résultats globaux de la Champagne.











Le Plan d'Investissements:
La pause dans les investissements est de rigueur. Cependant, nous veillerons au maintien en bon état de marche de l'outil de production et sa mise aux normes.



REFLEXIONS SUR DES POINTS DE L'ECONOMIE CHAMPENOISE

Une Champagne à deux vitesses :
Un certain nombre d'acteurs et de commentateurs parlent d'une « Champagne à deux vitesses ». Il est indéniable que certaines marques créent une véritable valeur ajoutée et savent investir tous les marchés sur l'ensemble du territoire mondial. Un nombre encore plus restreint sait conquérir le très haut de gamme avec des Grandes Bouteilles en réalisant une valeur ajoutée encore plus importante.

Tout légitimement, nos vins doivent, en premier lieu, alimenter ces marques et trouver ainsi leur juste rémunération. Nous mènerons cette réflexion avec discernement, tout en ayant le souci de préserver la diversité des acteurs de la Champagne.

Le niveau de l'appellation:
Le territoire des Grands et Premiers Crus est très morcelé et constitué d'un grand nombre de petites exploitations souvent en métayage. Un abaissement du rendement en dessous de 10 500 kg/ha porterait atteinte aux résultats de ces exploitations même avec une bonne rémunération du raisin. Ces viticulteurs ne comprendraient pas un niveau d'appellation faible alors que leur récolte est convoitée.

Il est paradoxal que certains nous courtisent pour un engagement plus conséquent et militent pour une baisse de l'appellation ; ne serait-il pas plus logique pour eux de gérer leur niveau de stock et de ne pas se surcharger en contrat?
Et soyons optimistes pour une fois dans cette conjoncture ; en 2017/2018, nous pourrions avoir besoin d'environ 320 millions de bouteilles.

La Réserve Individuelle:
"Radio vigne" se pose des questions concernant la disparition de l'ancienne Réserve Individuelle pour revenir à un plafond de 8 000 kg/ha. Incontestablement, nous avons pris du retard. Où en sont les réflexions de la profession sur ce dossier ? Pourquoi ne pas y intégrer un déblocage avant

Assemblée Générale Ordinaire d'Union Champagne

Nous remercions l'ensemble des personnalités qui nous ont fait l'honneur de participer à notre Assemblée Générale :

En particulier,
Monsieur Jean-Marie Barrillère, Président de L'Union des Maisons de Champagne,
Monsieur Pascal Férat, Président du Syndicat Général des Vignerons,
Monsieur Patrick Gratiot, représentant de la Fédération des Coopératives Vinicoles de Champagne,
Monsieur Didier Loth, Sous-Préfet d'Epernay,
Et Monsieur Jacques Dupont, journaliste et écrivain.

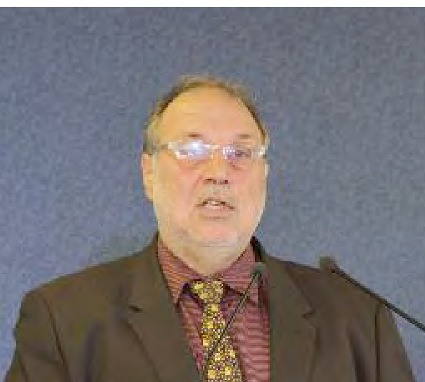










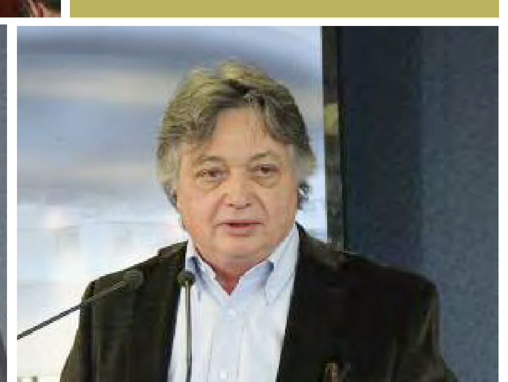














AU FIL DES SAISONS...



Millésime Blanc de Blancs 2007 : une fraîcheur promise à un bel avenir

Présenté à la presse et à nos clients fin 2013, ce nouveau Millésime, issu d'une année au climat capricieux, a reçu un excellent accueil.

Finesse et richesse aromatique ont unanimement séduit un public de connaisseurs.





Nouveau

Coffret Dentelle by Doucet

Sous le signe de la séduction

Paré de tons poudrés et de dentelle, le coffret accueille une bouteille de Champagne Rosé by Doucet et deux flûtes, dont la paraison est elle aussi ornée d'une reproduction de dentelle.

CHAMPAGNE
DE SAINT GALL
de Saint-Gall

AU COEUR DE LA MARQUE...

Concours ESMOD 20 janvier 2014



Dominique FAUVET, est devenu pour une journée, Président du jury du concours ESMOD.

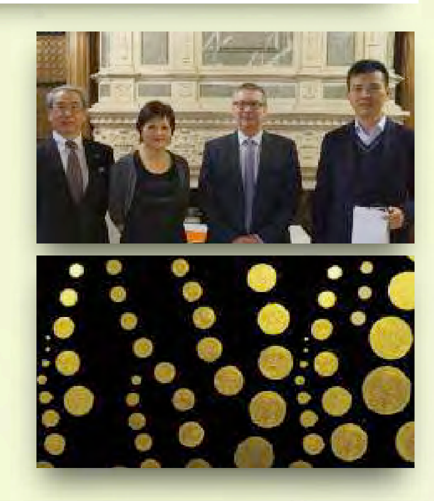
La position du Champagne De Saint Gall dans le monde de la mode est par ce "biais" confirmée...

Organisé à l'initiative de la Société OZAWA, producteur de tissus de la région du Banshu au Japon, un concours a regroupé de jeunes créateurs français et japonais de l'école ESMOD (Ecole Supérieure des Arts et Techniques de la MODE) autour du thème du champagne.

C'est le 20 janvier que les trois finalistes français ont soutenu leur projet dans les locaux d'ESMOD PARIS.







Soirée Champagne au lycée professionnel Sainte Anne Saint Nazaire 13 Décembre 2013



En cuisine, en salle, chacun s'affaire et donne le meilleur pour que cette soirée annuelle Champagne soit parfaite ! Le résultat est à la hauteur du travail fourni : une cuisine délicate, des accords mets-vins très justes, un service soigné et attentif, félicitations aux élèves et à l'équipe enseignante pour cette prestation sans fausse note.







Défilé Jean Doucet à l'Opéra Garnier 23 janvier 2014

Pour la troisième année consécutive, Jean Doucet, couturier aux doigts d'or, signe l'habillage d'une cuvée DE SAINT GALL en harmonie avec sa nouvelle collection.
Empreinte de charme et de douceur, cette bouteille se pare d'une robe aux teintes de porcelaine, tout en pureté. Pureté à l'image du champagne Extra-Brut DE SAINT GALL, issu des plus belles origines, à l'expression fraîche et intense.



Un cocktail réalisé par le traiteur Lenôtre a mis en valeur notre belle cuvée, pour le plus grand bonheur des convives.

CHAMPAGNE
DE SAINT GALL
de Saint-Gall

Les distinctions..



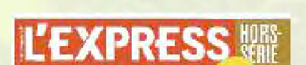
Médaille d'ARGENT pour le Champagne DE SAINT GALL Extra-Brut



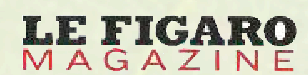
Médaille d'ARGENT pour le Champagne DE SAINT GALL Blanc de Blancs Premier Cru

Médaille d'ARGENT pour le Champagne DE SAINT GALL cuvée ORPALE 2002 Grand Cru

La presse en parle...



Hors série spécial vins - Juin/juillet 2013 **Blanc de blancs extra-brut**
... « Souple et tendre : une jolie expression des terroirs de la Côte des Blancs pour exalter la fraîcheur apéritive du Chardonnay"...



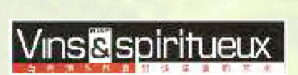
Novembre 2013 **De Saint Gall Orpale 2002**
... « Un vin opulent et gourmand parfumé aux arômes de fruits confits. »...



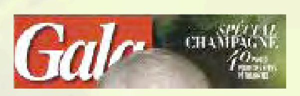
Novembre 2013 **Rose pastel**
... « Un rosé aérien à forte majorité de Chardonnay, les fines bulles transportent de jolis arômes de petits fruits rouges. »



Décembre 2013 La Crème de la Coop'
... « L'Union Champagne est un groupement coopératif dont la majorité des vignes se situe dans les premiers et grands crus de la côte des blancs. La cuvée Orpale se distingue par sa texture soyeuse et son élégance aromatique. Très beau vin. »...



Décembre 2013 **De Saint Gall Orpale 2002**
... « Blanc de blancs purement calcaire issu des grands terroirs de la Côte des Blancs. L'expression est fidèle, agrumes, fleurs blanches, noisette et vanille légère, appuyée sur un support iodé et sapide. »...



Décembre 2013 **De Saint Gall Cuvée Orpale 2002**
... « Exclusivement issue de grands crus de Chardonnay, cette cuvée née en 1979 est unanimement considérée comme l'une des meilleures élaborées en Champagne. Une élégance époustouflante qu'on proposera à l'apéritif. »...



Spécial Fêtes 2013 **Camaïeu de rosés**
... « Un nouvel habillage dentelle signé Jean Doucet, tout en élégance et féminité poudrée pour cette cuvée au nez de fraise des bois, à la bouche à la fois vineuse, fraîche et vive, qui fait la part belle aux fruits jusqu'à sa finale citronnée. Un bon équilibre pour ouvrir les festivités dès l'apéritif ou bien servir sur un dessert à base de fruits rouges. »...



Hiver 2013-2014 **De Saint Gall Orpale 2002**
... « Au nez, des notes d'agrumes soutenues, de poire, de pain grillé, de café, de tabac, une touche pâtissière et torréfiée. En bouche, de la vivacité, de l'ampleur, une trame minérale bien présente, une belle amertume dans une finale longue et saline. Un beau Champagne sur un beau Millésime »...

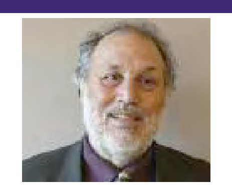


Le Bureau, Les Commissions

Comme chaque année, c'est à l'occasion de la première réunion du Conseil d'Administration qui suit l'Assemblée Générale Ordinaire de janvier, que l'ensemble les mandats (Président d'UNION CHAMPAGNE, vice-président, trésorier, secrétaire et des adjoints) sont à nouveau soumis aux suffrages des administrateurs. A cette occasion sont également définis les membres des commissions dont nous vous donnons le détail ci-dessous.

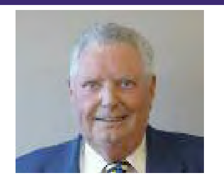
Dominique FAUVET
Président

Vice-Président



Dominique BABÉ
Président
de la Coopérative U.P.R.
LE MESNIL SUR OGER

Secrétaire Adjoint



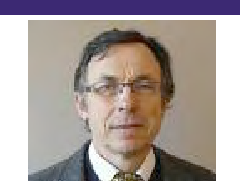
Michel ROLIN
Président
de la Coopérative
Henri Augustin
VERTUS

Secrétaire



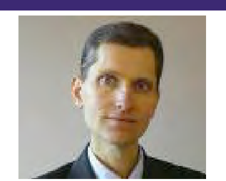
Jean-Pierre LAUNOIS
Président
de la Coopérative Les Coteaux de Champagne
OGER

Trésorier



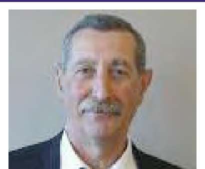
Jean-Marie POUGEOISE
Président
de la Coopérative Vinicole
VERTUS

Trésorier Adjoint



Laurent KLEPKA
Président
de la Coopérative
Les Grappes d'Or
OGER

Membres du Bureau



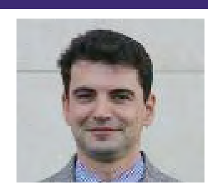
Joël BARTHÉLÉMY
Président
de la Coopérative
du Mont Aimé
BERGÈRES LES VERTUS



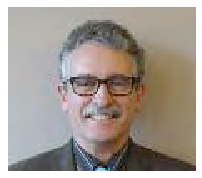
Christian BULLIER
Président
de la Coopérative Vinicole
CRAMANT



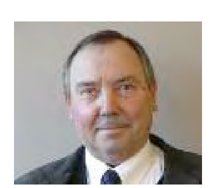
Christophe DIART
Président
de la Coopérative
Louis Dupont
CUMIÈRES



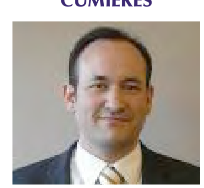
BENOÎT MARX
Président
de la Coopérative S.C.I.V.
BOUZY



Serge PIERLOT
Président
de la Coopérative Vinicole
AMBONNAY



Jean-Paul POUSSIN
Président
de la Coopérative
A.C.V.P.C.M.
AY



Sébastien RIGOBERT
Président
de la Coopérative
Au Bouquet
BOUZY



Didier ROTHIER
Président
de la Coopérative
Vinicole & Rurale
VILLERS MARMERY

Commission Vinification et Champagnisation
Jean-Paul POUSSIN, Didier ROTHIER, Laurent KLEPKA, Jean-Marie POUGEOISE, *Yannick COLLET, Cédric JACOPIN*

Commission Service Vignoble
Didier ROTHIER, Jean-Pierre LAUNOIS, Jean-Paul POUSSIN, Christophe DIART, Benoît MARX
Francis AMILLET, Philippe GIRARD, Charles-Antoine TRUCHON

Commission Prestation de Tirage et Champagnisation
Joël BARTHELEMY, Serge PIERLOT, Jean-Marie POUGEOISE
Philippe GIRARD, Jean-Pierre POUGEOISE, Gilles MARGUET, Yannick COLLET, Didier NOURISSON

Commission Communication Adhérents
Michel ROLIN, *Marielle LESNE, Brigitte GENNERAT*

Commission Commerce Union Champagne et Communication Commerciale
Serge PIERLOT, Sébastien RIGOBERT, *Christine MORITZ*

Commission des Jeunes
Joël BARTHELEMY, *Elodie MARION, Ludovic JANNETTA*

Commission Sociale
Jean-Paul POUSSIN, *Francis AMILLET, Jean-François POUYET, Marielle LESNE*

Commission Travaux
Christophe DIART, Laurent KLEPKA, Benoît MARX, *Patrice AUBERT, Guy MOUSSY, Yannick COLLET, Patrick PAGOT*

Commission de Surveillance
Tony AZNAR, René COUTIER, Jean-Marc FERRAND, Samuel GATINOIS, Gilles MARGUET, Didier NOURISSON

Commission Administrative et Informatique
Les administratifs des Coopératives, le Président si absence d'administratif
Didier NOURISSON, Franck DELEPINE, Marielle LESNE

Groupe de dégustation Goût de Bouchon
Jean-Paul BEDIOT, Gérard BERGER, Yannick CASTEL, Jean-Pierre DECARREAUX, Marie-France LORDI, Jacques PAIN

Commission de Travail Foncier
Jean-Pierre LAUNOIS, Laurent KLEPKA, Christian BULLIER, Michel ROLIN

La Commission Champagnisation







Chaque année en janvier, la commission vinification entre en « transhumance » :

Pas moins de trois jours sont nécessaires aux 40 délégués que compte cette commission pour faire le tour des 13 coopératives afin de goûter les vins clairs de la récolte précédente.

On discute du niveau de réussite de tel cru par rapport à tel autre, (la hiérarchie n'est pas la même chaque année).

On revient sur les dates de vendanges, par cépage, par cru, par zone.





On évalue l'année, on réfléchit à l'opportunité de millésimer.

On constate les progrès liés à tel ou tel investissement.

On déguste toujours et encore, on saucissonne un peu aussi…

Trois jours pour apprécier concrètement la force du Groupement, trois jours pour vérifier que la qualité et l'authenticité sont bien des valeurs communes.

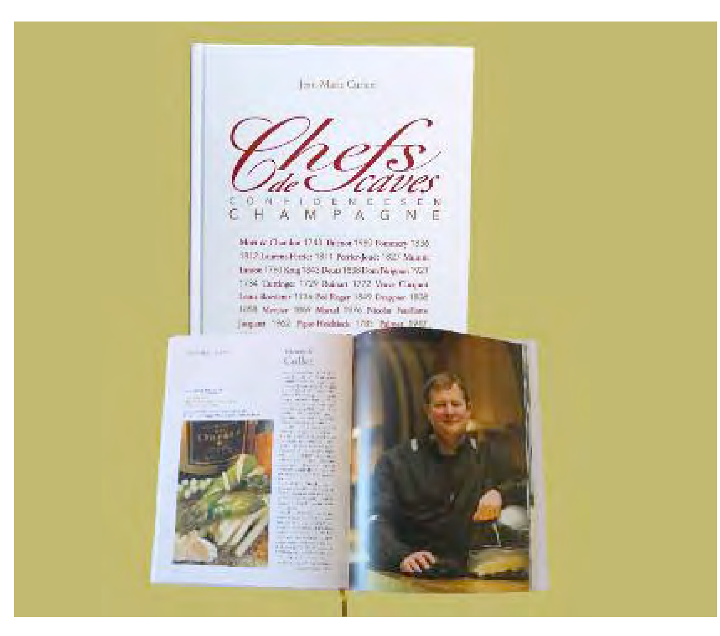








FLASH INFOS



A l'origine du célèbre Guide Curien de la Champagne (premier guide touristique européen trilingue qui a obtenu en 1993 le Grand Prix de la Communication de la Vigne et du Vin), Jean-Marie Curien offre, dans son nouvel ouvrage « **Confidences en Champagne** », une lecture nouvelle sur des métiers et un terroir qu'il côtoie depuis l'enfance.

A travers les textes et les photos consacrés aux chefs de cave de la Champagne, Jean-Marie Curien rassemble dans cet ouvrage les confidences de ces hommes et femmes de passion, et invite à découvrir les cuvées d'exception de leur maison dans des accords « mets-champagne » parfaits !

Vous y découvrirez également le portrait de notre chef de Caves Yannick Collet.

Cet ouvrage sorti aux éditions S.P.R.E.D, est disponible chez l'éditeur ainsi que chez les bons libraires.

Plus que quelques semaines, avant le lancement du nouveau site internet UNION CHAMPAGNE. …

Il faudra dire bientôt au revoir à cette ancienne version…pour accueillir le nouveau site au graphisme entièrement revu !

Mais ce ne sera pas la seule nouveauté.

En effet, les pages et les liens internet vers les coopératives, ou bien même, pour certaines coopératives, leur site dans sa totalité, ont été retravaillés.

Enfin, pour les coopératives proposant la fonctionnalité, « espace privé adhérent », celle-ci va également être dotée d'une nouvelle ergonomie et surtout proposer de nouveaux services en termes de consultations, de téléchargements de documents ou encore de tris d'informations mis en ligne,….

Bref un véritable outil de travail ou en quelque sorte un « bureau à distance pour le coopérateur » !



SOCIAL

Nos médaillés

Messieurs Dominique BABE, Patrick PAGOT, Jean-Marie POUGEOISE, Jean-Pierre LAUNOIS, Joël BARTHELEMY, Dominique FAUVET, Jean-Pierre LAUNOIS et Jean-Paul POUSSIN ont remis le 12 décembre 2013, les médailles du Mérite Agricole à :

Mesdames	Evelyne BENARD	médaille de Vermeil
	Brigitte GENNERAT	médaille de Vermeil
	Brigitte PLIQUE	médaille Grand Or
Messieurs	Alain CHATIBI	médaille de Vermeil
	Bruno CERNEL	médaille de Vermeil
	François FATOUX	médaille d'Or

Naissance

Valérie & Cédric JACOPIN

*ont la joie de vous annoncer la naissance le **2 novembre 2013** du petit frère de **Lucas***

Il se prénomme

Raphaël

Le Service ADHÉRENTS



Delphine PHLIPPOTEAU, Franck DELEPINE, Laurence BEAUGNON, du Service Administration des Reprises.

Régis VINCENT et Stéphane VOILE du Service Reprises Coopérateurs.

La politique générale d'UNION CHAMPAGNE est basée sur quatre piliers :

- la qualité des vins,
- les contrats vendanges avec les Négociants,
- l'activité commerciale,
- et enfin les prestations, dont celles destinées aux Coopératives et aux Coopérateurs.

C'est ce dernier pilier qui est commenté dans cet article.

L'offre de prestation de reprise :

Les Coopérateurs ont la possibilité, sur la partie conservée de leurs vendanges, de garder des vins et de faire réaliser des prestations d'élaboration de champagne.

Dans ce cadre, ils restent propriétaires de leurs récoltes conservées, et ils peuvent reprendre leurs stocks, ainsi constitués à différents stades : vins sur lattes, champagnes terminés nus ou habillés, dans des flaconnages allant de la demi-bouteille au Jéroboam.

Pour les prestations d'habillage, UNION CHAMPAGNE stocke les pièces d'habillage dans un local adapté et peut vous fournir sur demande un état des stocks pour faciliter le réapprovisionnement en fourniture d'habillage. Cette offre de service peut également se compléter d'une prestation d'expédition pour les Coopérateurs qui reprennent des vins terminés habillés.

Les prestations réalisées par les Coopératives et UNION CHAMPAGNE permettent de respecter la typicité de chaque terroir, car la vinification est réalisée dans chacune des Coopératives adhérentes. Lors de l'opération d'assemblage, UNION CHAMPAGNE peut alors disposer d'une palette exceptionnelle des meilleurs approvisionnements de la Champagne. Cette particularité, complétée par une politique de qualité rigoureuse et par un outil de travail performant permet à UNION CHAMPAGNE d'élaborer des vins réputés.



Les méthodes de travail à UNION CHAMPAGNE ont fait l'objet d'une certification ISO 22 000, pour la sécurité alimentaire.

Les Coopératives adhérentes et UNION CHAMPAGNE ont fait le choix d'un principe de reprise à l'équivalent. Ainsi, les stocks des Coopérateurs et d'UNION CHAMPAGNE sont confondus ce qui permet une gestion globale de la qualité des cuvées.

Le Coopérateur dispose donc de droits par qualité dans ce stock global. C'est la Coopérative de base qui tient la gestion du stock de droits pour ses Coopérateurs.

Possibilité de vendre en vins sur lattes :

Ce mode de fonctionnement offre la possibilité aux Coopérateurs de vendre des vins sur lattes à UNION CHAMPAGNE, lors d'une opération générale d'achat en automne de chaque année ou tout au long de l'année sous la forme de « vente en dépannage », payée au comptant.

L'activité Reprise Coopérateurs :

Depuis quelques années, les ventes globales de champagne par les vignerons connaissent quelques difficultés (-3% sur l'année 2013) et les reprises des Coopératives et des Coopérateurs d'UNION CHAMPAGNE suivent cette même tendance. Avec une activité économique morose depuis 2008, elles ont en effet subi une légère baisse ces quatre dernières années. Toutefois cette activité reste importante puisqu'elle est toujours supérieure à la moyenne sur vingt ans. Ainsi, le volume des reprises s'est établi pour l'année civile 2013 à 2 061 957 en équivalent bouteilles.



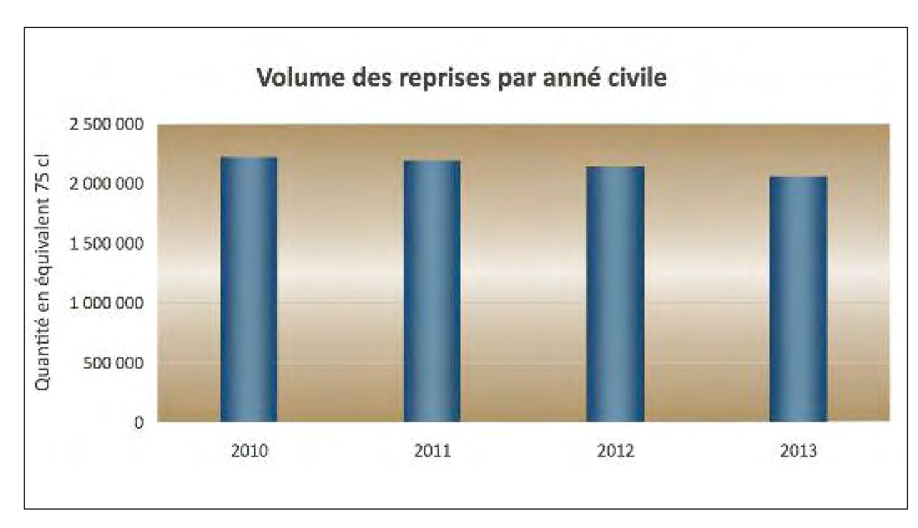
UNION CHAMPAGNE à votre service pour des conseils :

Par son expérience, l'équipe du Service Administration Des Reprises peut vous renseigner sur les questions suivantes :

- La règlementation de l'habillage,
- Les démarches à réaliser lors d'une première prestation d'habillage,
- Les expéditions de Champagne en métropole et vers des pays étrangers,
- La réglementation en matière de registre de cave, de Déclaration Récapitulative Mensuelle (DRM) et de déclaration annuelle de stock.

Le Service ADHÉRENTS

L'activité « Reprise Coopérateurs » en quelques chiffres :







« Les reprises Coopérateurs à UNION CHAMPAGNE » :

mode d'emploi :

Vous passez votre ordre de reprise auprès de votre Coopérative qui valide votre commande et la transmet au service Administration Des Reprises d'UNION CHAMPAGNE.

Suivant le stade de reprise, un délai de préparation est nécessaire. Vous trouverez ci-dessous un encadré qui définit le calendrier des reprises. Pour un service optimum, planifiez bien vos commandes de reprises.

A l'issu de l'enregistrement de votre commande, le Service Reprises Coopérateurs la prépare, et le jour convenu, vous accueillera pour l'enlèvement.

Les documents suivants vous seront remis:
• Un bordereau de livraison, détaillant les produits repris,
• Un Document Simplifié Administratif (DSA), pour les vins non revêtus de CRD.
Pour éviter toute contestation, nous vous invitons à vérifier scrupuleusement la conformité des documents avec les produits repris.

Les reprises coopérateurs - année 2014

Ouverture : du ***Lundi*** au ***Vendredi*** de ***13 heures 30*** à ***16 heures 30***

Fermetures :

* Lundi 21 Avril
* Jeudi 1er mai
* Vendredi 2 mai
* Jeudi 8 mai
* Vendredi 9 mai
* Jeudi 29 mai
* Vendredi 30 mai
* Lundi 9 juin
* Lundi 14 juillet
* Vendredi 18 juillet
* Lundi 21 juillet
* du Lundi 28 au Jeudi 31 juillet
* du Mercredi 6 au Vendredi 22 août

Commande des vins auprès de votre coopérative :

Pour une reprise de vins à j + 1, la commande doit être réceptionnée à Union Champagne la veille avant 15 heures.

Pour les commandes à habiller, les reprises se font selon les conditions suivantes

Les commandes peuvent être passées tous les jours.

♦ Du 1er janvier au 30 septembre

La chaîne d'habillage ne fonctionnant qu'une semaine par mois, merci de vous rapprocher du Service Administration des Reprises (poste 144) pour connaître la date de mise à disposition de votre commande. N'attendez donc pas le dernier moment pour passer commande d'habillage.

♦ Du 1er octobre au 30 décembre

Pour toute commande passée, les lundi, mardi ou mercredi d'une semaine S, *la reprise est possible à partir du vendredi S+1*

Pour toute commande passée les jeudi ou vendredi d'une semaine S, *la reprise est possible à partir du jeudi S+2*

Commission Communication "Adhérents
* *Responsable de la Commission : Michel ROLIN*
* *Rédaction et mise en page : Marielle LESNE, Brigitte GENNERAT.*
Archives photos :
Union Champagne, les Coopératives de base, M. Bernard Sivade



UNION CHAMPAGNE
Union de Coopératives Agricoles
7 rue Pasteur - CS 80019 - 51190 AVIZE
tél 03 26 57 94 22 - fax : 03 26 57 57 98
http://www.union-champagne.fr email : info@union-champagne.fr

CHAMPAGNE
DE SAINT GALL
de Saint-Gall



L'INSTANT PURETÉ

www.de-saint-gall.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.